Štrudla sa makom (19)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- **250 g**brašna
- **1**kvasac
- **50 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecer
- **1**jaje
- **60 g**putera
- **120 ml**mleka
- **100 ml**mlake vode
- so

Za fil:

- **120 ml**mleka
- **1 kašika**meda
- **30 g**šecera
- **120 g**mlevenog maka
- **30 g**prezle
- **50 g**mlevenih oraha

Priprema

U dublji sud stavimo kvasac, šecer, 1 kašiku brašna i 100 ml mlake vode. Ostavimo da kvasac naraste. Zatim u sud dodamo preostalo brašno, posolimo, dodamo vanil šecer i puter. Žumance i mleko dodamo i zamesimo testo. Ostavimo testo da naraste oko 30 minuta. Za to vreme pripremamo fil. Suvo grože prelijemo mlakom

vodom da bi omekšalo. U šerpu na srednjoj temperaturi sipamo mleko, dodamo šecer, med, mlevene orahe, prezle, cimet, rum, suvo grože i mak. Sve to mešamo kašikom do željene gustine, sklonimo šerpu sa šporeta. Naraslo testo podelimo na 3 jednaka dela i od svakog parceta oblikujemo lopticu. Na pobrašnjenoj radnoj površini od prve loptice testa oklagijom razvlacimo duguljastu koru. Na koru nanosimo 1/3 fila i uvijemo u rolat. Rolat stavimo u duguljast pleh podmazan puterom. Na isti nacin pripremamo i preostala dva rolata. Ostavimo da štrudla narasta oko 30 minuta. Štrudlu pecemo 45 minuta na 200 stepeni.

Savet